



LUMINA

FINE DINING & WINE

*O experiență pentru simțuri, un
omagiu adus vinului.*

www.luminafine.ro

Bine ați venit la Lumina,

La Lumina, fiecare element este ales cu grijă pentru a crea o experiență desăvârșită. Bucătăria noastră rafinată se îmbină cu vinuri atent selecționate, într-un ambient elegant și primitor.

Fiecare preparat spune o poveste. Fiecare pahar de vin o completează.

Rafinament. Armonie. Inspirație

www.luminafine.ro

MENIU LUMINA

ANTREURI

(fine starters curated for wine pairing)

Tartar de somon cu avocado și perle de citrice

Somon proaspăt, avocado cremos, perle de yuzu, crema wasabi și microplante

Pairing recomandat: Sauvignon Blanc sec

119
lei



Brânză de capra coaptă în crustă de fistic

Servită cu piure de sfeclă, frunze baby spanac, oțet balsamic redus

Pairing: Rose sec roșu fructat

99
lei

Foie gras cu jeleu de vin Porto

Servit pe brioche prăjită, cu chutney de pere și fistic

Pairing: Riesling demi-sec

99
lei



MENIU LUMINA

FELURI PRINCIPALE

(elegant main courses paired with exceptional



File de doradă cu crustă de lămâie și cremă de fenicul

File de doradă servit cu piure fin de fenicul, morcov baby glazurat și emulsie de citrice

Pairing recomandat: Chardonnay baricat



Piept de rață cu reducere de vișine și piure de păstârnac

Piept de rață gătit mediu, servit cu piure catifelat de păstârnac, chipsuri de sfeclă și sote de vișine cu vin roșu

Pairing: Pinot Noir



Mille-feuille de legume coapte cu brânză de capră și cremă de trufe

Straturi de dovlecel, vinete și ardei copti, alternate cu cremă de brânză de capră și ulei de trufe albe

Pairing: Sauvignon Blanc mineral



MENIU LUMINA

DESERTURI RAFINATE

(sweet conclusions for a perfect pairing)

Sufleu de ciocolată neagră cu inimă de zmeură

Servit cald, cu sos de zmeură proaspătă și înghețată artizanală de vanilie Bourbon

Pairing: Porto Ruby sau Merlot dulce



Tartă fina cu cremă de lămâie și bezea flambată

Crustă fragedă de unt, cremă de lămâie ușor acrișoară, bezea italiană flambată

Pairing: Riesling demi-sec



Mousse de mango cu cocos și crumble de migdale

Textură aerată, servită în cupă de cocos infuzat și cumble crocant

Pairing: Spumant dulce sau Moscato



MENIU LUMINA

Bauturi selecte

(vinuri atent alese, spumante și opțiuni non-alcoolice rafinate)

1. Vinuri albe

Chardonnay baricat - sec, corpulent, note de vanilie și stejar

Sauvignon Blanc - sec, arome vegetale și fructe verzi

Riesling demi-sec - ușor floral, perfect pentru pairing deserturi

2. Vinuri roșii

Pinoit Noir - corpolență medie, arome de fructe și condimente

Merlot - catifelat, cu note de prune și ciocolată neagră

Cabernet Sauvignon - puternic

3. Vinuri rose

Rose sec - fructat, elegant, ideal pentru începutul mesei

Rose de Provence - note subtile de piersică și grepfruit

Pairing: Porto Ruby sau Merlot dulce

MENIU LUMINA

4. Spumant & vinuri de desert

Prosecco - răcoritor, ideal pentru pairing cu antreuri

Champagne cuvee - elegant, pentru momente speciale

Porto Ruby / Sherru dulce - pairing pentru sufleu sau brânzeturi

5. Cocktailuri Signature

Lumina Spritz - spumant brut, lichior, apă tonică infuzată cu lavandă

Noapte Albă - gin infuzat cu busuioc, apă tonică, felie de grepfruit

6. Băuturi non-alcoolice

Apă plate / minerală

Limonada artizanală cu lavandă

Sucuri naturale presate la rece

Ceaiuri aromatice fine



“Fiecare gust e o rază. Fiecare vin, o lumină.”

Vă mulțumim că ați ales Lumina!

